

## Wild



Omdat er vandaag een stoofpot(je) van 'wild' (dat twee uur moest sudderen) op het programma stond werd er beslist om één uur vroeger van start te gaan. Buiten het feit dat Herman nog steeds niet aanwezig was, dat Pirre en Benny later zouden komen en dat Maurice er wat ziek uit zag, gebeurde er het eerste uur nauwelijks iets om over neer te pennen. Het was opmerkelijk stil, er werden geen moppen verteld, kortom iedereen was ernstig en druk bezig met de voorbereidingen van het menu. Het leek wel de keuken van "De Karmeliet".

Eerst nog iets over mijn verslag van vorige kookles. Wij hadden het toen over de ijskar van Petouch. Wel mijn cafébaas vertelde me nog een geheim dat ik niemand wil ontzeggen. Volgens hem moet je haar vragen naar frambozenijs. Die ligt heel achteraan en dan moet Petouch zich heel fel bukken!

Toen de puree klaar was ging iedereen rond Chef Julien staan om te kijken hoe hij op een ijzeren plaat de puree met een spuitzak deponeerde in een kroket-vormige lange worst. Paul, Benny en Joke slaagden achteraf 'cum laude' in hun examen. Dat hebben we ook weeral bijgeleerd. Een millecroquette machine is dus overbodig geworden. Kijk op de foto's hiernaast!



Het hapje was eigenlijk een soepje, klaargemaakt door Maurice.

**Roomsoepje van gele en groene paprika's, met amandelen en basilicum.**

Zegmaar een voltreffer die iedereen later wel wilde terug maken. Voor de belangstellenden: kan koud en warm opgediend worden.

Joke kreeg weer eens de volle laag over zijn prestatiegehalte. Paul zei: "As Herman ni ei es, moet doo toch immand aanster zen déé niks duu". Joke reageerde gepast: "Ik heb zout op de patatten gedaan, de wijn gechambreerd, nagekeken of het vlees niet aanbakte, de tafel gedekt en last but not least, de kroketten zelfs tweemaal gebakken".

**Courgettesoep met zure room en zalm.**

De zalm en de zure room gaf toch een speciale toets aan deze misschien wel alledaagse soep. Lekker, want iedereen nam een tweede 'service'. Bovendien was ze professioneel gemixt door Benny.





Tussen de soep en de patatten haalde Paul een briefomslag uit zijn binnenzak met heel oude documenten over de oorlog. Een uniek geschenk voor onze militarist Pirre, die vol bewondering stond te staren en super gelukkig was.

Niemand van ons zou morgen naar de nationale betoging gaan in Brussel. We

waren allen kwaad dat we niet tot 67 jaar mochten werken.

Overmorgen is het de dag van het open decolleté. Eindelijk een dag voor de mannen. Maar we zullen er echter weinig van merken in dit landelijke Attenhoven. Spijtig! Wat er in Attenhoven wel doorging was de dag van de open broek. Bij de opening van café “De zoete inval” waren enkele dames vurig aan het dansen tot er een man ging voorstaan en zijn broek open deed. Hij werd met zijn klikken en klakken door de voordeur naar buiten gekegeld. Dit heb ik vernomen in mijn stamkroeg ‘t Kliekse te Landen.

Genoeg gezeverd want eindelijk kwam “het wild” op tafel. Kijk maar, een bord vol.



*Wildragout met bospaddenstoelen, witloof en veenbessen.*

Om het met de woorden van onze voorzitter te zeggen ...

‘een goddelijk gerecht’. Kijk ook naar de mooie, door Jocke tweemaal gebakken kroketten. Het vlees smolt in de mond.

Volgende les staat er ‘blind koken’ op het programma. Een ‘term’ die volledig verkeerd is gekozen en dan nog door het hoofdbestuur. Waar het om gaat? Julien L. en Paul gaan elk afzonderlijk voor maximum 50 euro willekeurige ingrediënten aankopen. Ze stoppen die ingrediënten in een zak. De avond zelf wordt de groep in twee verdeeld. Vier leden worden geloot bij Julien en 4 bij Paul. Daarna wordt de inhoud van de zakken gewisseld. De ploeg van Julien zal dan een paar gerechten moeten klaarmaken met de ingrediënten van Paul en vice versa. Dat kunnen zowel hapjes zijn, als soep, voorgerecht of hoofdgerecht.

Amai wat een uitleg! Wie vindt nu de juiste uitdrukking voor deze manier van koken. Ik heb een suggestie:

‘Van zak wisselen’! Andere voorstellen zijn welkom. Voor een vrouwen kookclub zou men de ingrediënten in een doos kunnen stoppen. Mijn suggestie is dan ‘Van doos wisselen’.

Ik ben alleszins benieuwd wat er in die zakken zal zitten.

Ik vertel het je volgende keer.

NB. Er moet bloem aangekocht worden. Pannenlikkers zijn er voldoende, letterlijk en figuurlijk.

Groetjes

Miauw